



Suertes del Marqués VIDONIA

Procedente de la parcela El Barranco, Esquilón, Ciruelo y Cabezada situada entre 350 metros y 600 metros sobre el nivel del mar, con suelos volcánicos, donde conviven variedades blancas a pie franco con más de un siglo de edad.

Vidonia es cómo eran conocidos en el siglo XVII los vinos de Tenerife elaborados en el norte de la isla y producidos con variedades blancas, coincidiendo con el periodo de máximo esplendor del comercio vinícola en Canarias, los vinos de Vidonia eran habitualmente exportados a Las Antillas y Reino Unido.

Únicamente Listán Blanco. Tras un prensado de los racimos enteros el mosto limpio se trasiega a barricas neutras de roble francés de 500 litros de capacidad, dónde la fermentación alcohólica arranca de manera espontánea por las levaduras autóctonas. Después de un parado superior a 10 meses con sus propias lías el vino se embotella.

Suertes del Marqués VIDONIA

Coming from plot El Barranco, Esquilón, Ciruelo y Cabezada are located between 350 meters (1.148 ft.) and 600 meters (1.968ft.) above sea level, with volcanic soils, where coexist different white varieties with more than a century old.

Vidonia is they were it was known in the seventeenth century Tenerife wines produced in the north of the island and elaborated with white varieties, coinciding with the most glorious time in Canary wine trade, Vidonia wines were usually exported to the West Indies and UK.

Only Listán Blanco . After a whole cluster pressed, the clean must is racked to neutral french oak cask of 500 liters capacity, where the alcoholic fermentation starts spontaneously by local yeasts. After a downtime over 10 months with its own lees the wine is bottled.

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD VITÍCOLA

Suertes del Marqués

POR
SOAGRANORTE S.L.
R.E. 1065 TF/C

EL RATIÑO - LAS SUERTES - TENERIFE

Tel: 0034 922 501 300 | Fax: 0034 922 503 462
ventas@suertesdelmarques.com | www.suertesdelmarques.com

FICHA TÉCNICA

| | |
|--------------------------------|---|
| AÑADA/VARIEDADES | 2013 / 100% Listán Blanco |
| VIÑEDO | El Barranco, Esquilón, Ciruelo y Cabezada. |
| EDAD | Más de 100 años. |
| SISTEMA DE CONDUCCIÓN | Cordón múltiple trenzado. |
| VENDIMIA | Realizada manualmente en cajas de 16 kg durante la primera semana de Agosto hasta la última Septiembre. |
| PRENSADO | En prensa neumática con los racimos enteros. |
| FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA | Espontánea por levaduras autóctonas en barricas neutras de 500 litros de roble francés. |
| ALCOHOL | 13,5% Vol. |
| pH | 3,05. |
| ACIDEZ TOTAL | 6,80 g/l (en ácido tartárico). |
| FORMATOS | Botella Borgoña de 75 cl. |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 9º - 12º C. |

TECHNICAL DATA

| | |
|--------------------------------|---|
| VINTAGE/VARIETIES | 2013 / 100% Listán Blanco. |
| VINEYARD | El Barranco, Esquilón, Ciruelo and Cabezada. |
| AGE OF VINEYARDS | Over 100 years old. |
| TRAINING METHOD | Cordón múltiple trenzado. |
| GRAPE HARVEST | By hand in 16 kg. crates during the first week of August up to last of September. |
| PRESSING | In Pneumatic press with the whole cluster |
| ALCOHOLIC FERMMENTATION | Spontaneous by local yeast in 500 liters in neutral french oak casks. |
| ALCOHOL | 13,5% Vol. |
| pH | 3,05. |
| TOTAL ACIDITY | 6,80 g/l (in tartaric acid) |
| PACKAGING | Burgundy bottle 75 cl. |
| SERVICE TEMPERATURE | 9º - 12º C. |

13,5% VOL.

TENERIFE
VALLE DE LA OROTAVA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

75cl

VIDONIA

LISTÁN BLANCO / VIÑAS VIEJAS
Suertes del Marqués

Este es un vino de reserva con un contenido en alcohol de 13,5% vol. y un contenido en azúcar de 0 g/l. Este vino es el resultado de la selección de las uvas más saludables y maduras de la zona de cultivo. El proceso de maduración se realiza en barricas de roble francés durante 18 meses. Este vino es el resultado de la selección de las uvas más saludables y maduras de la zona de cultivo. El proceso de maduración se realiza en barricas de roble francés durante 18 meses.

5